



Fiche métier



Technicien/ne de fabrication/ conditionnement

Il peut aussi s'appeler

- > Technicien/ne programmation / ordonnancement.
- > Assistant(e) responsable de production.
- > Technicien/ne de saisie.

Caractéristiques du métier

Lieux d'exercice

- > Station de conditionnement.

Activités professionnelles

- > Collecte des informations nécessaires pour organiser les opérations de préparation et de conditionnement.
- > Orientation des produits vers les machines et les chaînes adéquates en fonction de la nature des opérations à effectuer et des contraintes de la commercialisation.
- > Suivi des lots de produits et enregistrement des opérations effectuées au cours de la préparation et du conditionnement.
- > Suivi des résultats obtenus par lot et identification des anomalies et des écarts.
- > Transmission des résultats des opérations réalisées aux services qualité et comptabilité.
- > Interventions de premier niveau sur les machines en cas de dysfonctionnement.

Relations professionnelles les plus fréquentes

- > Avec le/la responsable de la préparation des produits pour le suivi de la programmation des opérations de préparation et de conditionnement et de leurs résultats.
- > Avec les responsables d'unité de préparation et de conditionnement pour le suivi des opérations de préparation et de conditionnement.
- > Avec l'équipe ou le prestataire maintenance pour les incidents ou les pannes machine.
- > Avec le service comptabilité pour la transmission des éléments nécessaires à la facturation des producteurs de fruits et légumes.
- > Avec le service commercial, pour le suivi des opérations réalisées en station de conditionnement.

Compétences

Élaborer et adapter un programme de préparation et de conditionnement de produits

- > Identifier et synthétiser l'ensemble des informations permettant de dresser le bilan des opérations à effectuer, des délais et des contraintes.
- > Analyser les opérations de préparation et de conditionnement de produits à réaliser.
- > Traduire les prévisions de charge en temps, capacités et moyens de production.
- > Définir et adapter un plan d'action et un calendrier de production en fonction des priorités et des délais de production et des contraintes de la commercialisation.
- > Répartir les opérations de préparation et de conditionnement de produits en fonction du calendrier de production et des capacités des machines.

Technicien/ne de fabrication/ conditionnement

- > Ajuster et adapter le programme de préparation et de conditionnement et les cadences de production en fonction de l'évolution de la disponibilité des produits et des contraintes de la commercialisation.

Évaluer la qualité et la conformité de la mise en œuvre du programme de préparation et de conditionnement

- > Analyser les activités de production à partir des indicateurs de productivité et de qualité définis et du programme de préparation et de conditionnement établi.
- > Analyser la qualité des préparations de produits et des conditionnements et identifier les non conformités.
- > Identifier et expliquer les écarts qualitatifs et quantitatifs entre les opérations réalisées et les opérations prévues.

Conduire les opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau sur les machines

- > Réaliser avec rigueur les différentes opérations d'entretien courant de la machine.
- > Identifier les besoins en entretien et maintenance de premier niveau en fonction du mode d'utilisation de la machine.
- > Mettre en œuvre de manière rigoureuse les consignes en matière de nettoyage de la machine.

Connaissances

Organisation et Gestion de la production

- > Techniques d'ordonnancement - de gestion de la production.
- > Logiciel de GPAO.

Équipements et procédés de préparation et de conditionnement

- > Fonctionnement des équipements de production de l'entreprise.
- > Procédés de préparation et de conditionnement utilisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures de sécurité génériques et spécifiques à l'entreprise.

Produits, hygiène et qualité

- > Caractéristiques et spécificités des fruits et/ou légumes commercialisés par l'entreprise.
- > Règles et procédures hygiène et qualité.
- > Cahiers des charges et référentiels.

Systèmes d'information

- > Bureautique et logiciels de gestion internes.

Comment accéder à ce métier ?

Pré-requis indispensable pour exercer le métier

- > Capacité d'organisation.

Indications sur les formations existantes

- > Titre Professionnel de technicien/ne supérieur/e en gestion de production.
- > Une expérience de responsable d'unité de préparation et de conditionnement peut permettre d'accéder au métier.

D'un métier à l'autre

Passerelles et évolutions professionnelles vers d'autres métiers

- > Évolution possible vers les métiers de la préparation de produits.